



DOMAINE BERGEVILLE

parenthèse 2019

MOUSSEUX
ROSÉ
BIOLOGIQUE



CÉPAGES	77 % marquette, 10 % louise swenson et 13 % autres (acadie blanc, frontenac blanc, la crescent, ES-10-18-30)
MILLÉSIME	2019 fut des plus atypiques. Après un printemps gélif, les températures estivales restèrent sous les normales de saison et les fortes rosées créèrent une pression fongique soutenue sur les vignes. À termes, les maturités furent moindres qu'à l'habitude, mais suffisantes pour la production de bulles
CERTIFICATION & APPELLATION	vin biologique par Ecocert Canada
VITICULTURE	les raisins sont issus de vignes conduites en agriculture biologique. Vignes taillées en cordon à royat sur des sols sableux calcaires bien drainés. Raisins vendangés manuellement
VINIFICATION	le vin de base a été fermenté à froid sous l'action des levures indigènes afin de conserver un maximum d'aromatique. Après plusieurs soutirages, il a été transféré en bouteille pour y terminer sa fermentation. Le vin a été grossièrement dégorgé afin de retirer son dépôt tartrique pour le moins explosif. Non collé, non filtré
MÉTHODE	ancestrale (pet nat dégorgé)
DOSAGE	0 g/L (brut nature)
NOTES DE DÉGUSTATION	visuel : rubis électrique olfactif : arômes fermentaires et notes de jus de framboise gustatif : fruité, sec et tendu, rappelant les « swedish berries », — jujubes à la framboise. Bulle tendue apportant un aspect textural à la dégustation
ACCORDS & T°	apéro, crevettes nordiques agrémentée de quelques copeaux de fraise servir à 10 °C. Convient aux végétaliens

ALCOOL
11,5 %

SUCRE RÉSIDUEL
6,6 g/L

ACIDITÉ TOTALE
8,9 g/L

PH
2,8

SO2
<5 mg/l